



Area Sviluppo Organizzativo Risorse Umane e Sociale  
Settore Formazione e Riqualificazione del Personale,  
Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici  
Servizio Bilancio, Gare e Contratti

**AVVISO PUBBLICO  
PER L'AGGIORNAMENTO DELL'ALBO FORNITORI PER L'ACQUISIZIONE  
DELLA SEGUENTE FORNITURA:**

**ATTREZZATURE INDUSTRIALI E PICCOLI ELETTRODOMESTICI  
NECESSARI AI CENTRI COTTURA, AGLI ASILI NIDO, ALLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA E AGLI ISTITUTI COMPRENSIVI  
DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI VENEZIA**

Al fine di garantire la trasparenza delle procedure di acquisizione dei beni e servizi in economia, la parità di trattamento fra gli operatori economici, l'efficienza e l'efficacia dell'azione amministrativa, il Comune di Venezia Settore Formazione e Riqualificazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici, in qualità di Stazione Appaltante intende aggiornare l'elenco di operatori economici denominato "Albo dei Fornitori" – Settore Formazione e Riqualificazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici – Fornitura "Attrezzature industriali e piccoli elettrodomestici necessari ai centri cottura, agli asili nido, alle scuole dell'Infanzia e agli Istituti Comprensivi del territorio del Comune di Venezia", allo scopo di definire un elenco di operatori economici dotati di idoneità professionale e morale da invitare alle procedure di affidamento sotto soglia ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. a) del D.L. 76/2020, conv. in L. 120/2020, come modificato dall'art. 51, comma 1 del D.L. 77/2021, conv. in L. 108/2021, per l'acquisto di "Attrezzature industriali e piccoli elettrodomestici necessari ai centri cottura, agli asili nido, alle scuole dell'Infanzia e agli Istituti Comprensivi del territorio del Comune di Venezia".

In ottemperanza a quanto disposto nelle Linee Guida n. 4, aggiornate con Delibera del consiglio (ANAC) 206/2018, il Comune di Venezia tiene conto delle realtà imprenditoriali di minori dimensioni, fissando requisiti di partecipazione e criteri di valutazione che, senza rinunciare al livello qualitativo delle prestazioni, consentano la partecipazione anche delle micro, piccole e medie imprese, valorizzandone il potenziale.

La domanda di iscrizione dovrà essere presentata con le modalità stabilite al punto 4, **perentoriamente entro e non oltre le ore 10 del giorno 30/12/2022.**

**ART. 1 – SEDI DELLA FORNITURA DELLE ATTREZZATURE INDUSTRIALI  
E DEI PICCOLI ELETTRODOMESTICI**

Le sedi scolastiche del territorio comunale per le quali viene commissionata la fornitura di attrezzature industriali e piccoli elettrodomestici sono numericamente le seguenti e si demanda il dettaglio all'elenco allegato:

**24 asili nido** (8 in Venezia e Isole e 16 in Terraferma);

**18 scuole dell'infanzia comunali** (12 in Venezia ed Isole e 6 in terraferma);

**28 scuole dell'infanzia statali** (12 in Venezia ed Isole e 6 in terraferma);

**52 scuole primarie statali** (12 in Venezia ed Isole e 6 in terraferma);

**6 centri cottura** (4 in Venezia e Isole e 2 in Terraferma);

## **ART 2 – SVOLGIMENTO DELLA FORNITURA**

Fornitura di attrezzature industriali e piccoli elettrodomestici necessari ai centri cottura, agli asili nido, alle scuole dell'Infanzia e agli Istituti Comprensivi del territorio del Comune di Venezia.

La Ditta sarà chiamata ad eseguire la fornitura delle attrezzature industriali e piccoli elettrodomestici di volta in volta, a seconda delle necessità, tramite Trattativa Diretta nel MePA da parte dell'Ufficio Fabbisogni – Settore Formazione e Riquilificazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici – Area Sviluppo Organizzativo Risorse Umane e Sociale, previo sopralluogo da concordare con l'Ufficio sopra citato.

Le attrezzature industriali e i piccoli elettrodomestici oggetto della fornitura dovranno possedere i requisiti specifici, le specifiche tecniche e le certificazioni e omologazioni di seguito elencati:

- conformità alle norme ambientali UNI EN ISO 14001 e del marchio di qualità ISO 9001;
- garantire durevolezza per assicurare un ciclo di vita più lungo e minor impatto sull'ambiente;
- riportare la marcatura CE previste dalle norme vigenti;
- essere idonee in funzione della specifica destinazione d'uso che impone la massima salvaguardia possibile della sicurezza e salute;
- essere complete di garanzia, del manuale di istruzioni, di avvertenze d'uso e precauzioni;
- rispettare le disposizioni contenute nella direttiva europea 2012/27/UE sull'efficienza energetica;
- grado di protezione all'acqua IPX5 o IPX4;

Gli articoli dovranno essere MARCATI in modo facilmente leggibile e indelebile ed includere tutte le informazioni richieste secondo quanto disposto dalle normative vigenti.

All'atto della consegna della fornitura, sempre franco da ogni spesa, dovrà essere effettuato anche il ritiro e lo smaltimento delle attrezzature non più utilizzabili.

Si elencano di seguito le attrezzature industriali e i piccoli elettrodomestici maggiormente utilizzati con le caratteristiche sotto riportate, tenuto conto che l'elenco non è esaustivo:

### **BRASIERA 80LT GAS**

**caratteristiche:** dim. 800X900 circa tipo ZANUSSI. Dotata di dispositivo di autospegnimento; vasca e coperchio a doppia parete; termostato regolabile. Grado di protezione all'acqua IPX5.

### **FRY-TOP CROMOLISCIO/RIGATO GAS**

**caratteristiche:** dim. 1200X900 circa tipo ZANUSSI con piastra parte in acciaio al cromo spazzolato e una parte rigata; Certificazione di protezione: grado IPX5.

### **CUCINA 6 FUOCHI GAS**

**Fornitura e posa** di cucina gas a 6 fuochi + forno. Piano di lavoro dimensioni mm 1050x700x850h circa; in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10, rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox AISI 304 e finiture tipo Scotch - Brite. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Bruciatori in ghisa con valvola di sicurezza e termocoppia a fiamma pilotata protetta, giunzioni testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni. Camino posteriore basso e manopole incassate. Camera forno (delle stesse dimensioni del piano a 6 fuochi) in acciaio smaltato con supporti per tre livelli di griglie GN 2/1, suola nervata in ghisa. Controporta forno in acciaio inox AISI 430. Accensione manuale e piezo elettrico. Regolazione termostatica della temperatura da 140 a 300°. Potenzialità totale di 35.000 Kcal/h. Completa di accessori in dotazione: griglia cromata GN 2/1  
Grado di protezione all'acqua: IPX5.

### **LAVAPENTOLE MANUALE**

tipo ELECTROLUX pnc 506022; **Caratteristiche:** Pannelli, filtri vasca e bracci per lavaggio e risciacquo e vasca di lavaggio in acciaio AISI 304; Dotata di: boiler in acciaio AISI 304, pompa e filtri vasca facilmente rimovibili. 4 programmi di lavaggio; Grado di protezione all'acqua IPX5.

### **CUOCIPASTA automatico a gas 190L Dim. 1600X1280x850**

**caratteristiche:** Potenza elettrica (kW) 0,3; Potenza gas (kW) 60; Rivestimento esterno e struttura portante in acciaio AISI 304; Due vasche di cottura con angoli arrotondati in acciaio AISI 316 dotata di sfioratore; Cestelli di cottura in acciaio AISI 316, elevabili e ribaltabili automaticamente a fine cottura con capacità di carico 2 x 20 Kg; Caricamento e reintegro automatico dell'acqua; Rubinettoni di scarico posto sul fronte e dotato di maniglia isolante; Coperchio coibentato dotato di maniglione in acciaio inox 18/10 montato su cerniere e molle per il controbilanciamento; Pannello comandi dotato di protezione in plexiglas trasparente e temporizzatore per programmare i tempi di cottura; Grado di protezione all'acqua IPX5; Riscaldamento a gas con camera di combustione in acciaio AISI 309 e accensione automatica tramite accenditore elettronico; Elettrovalvola gas interfacciata con sonda di controllo che esclude la possibilità di fiamma in assenza di acqua in vasca, con riaccensione; Conforme alle norme sui requisiti di sicurezza che devono essere riportati nelle schede tecniche.

### **FORNO MISTO A GAS**

**caratteristiche:** Dim. 1243X1107x1795 mm.; Potenza elettrica (kW) 2; Potenza gas (kW) 95; Forno a convezione vapore con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla preriscaldato. Controllo dell'umidità per garantire un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Sistema di pulizia automatico integrato e 1 ciclo semi-automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione. Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox. Fornito con n.1 struttura portateglie carrellata. Fornito di addolcitore, filtro grassi e doccia laterale esterna.

### **LAVACENTRIFUGA ELETTRICA capacità 7,5 kg.**

Dimensioni mm 700x700x1120h ca. Struttura portante rinforzata con sistema di sospensione e ammortizzazione del cesto che non richiedono la predisposizione di particolari fondamenta. Cesto, vasca e tutte le parti a contatto con acqua in acciaio inox AISI 304. Porta fissata con cerniere robuste e dotata di dispositivo di sicurezza blocco-porta durante il funzionamento. Zoccolo di rialzo in acciaio inox chiuso. Completa di pompa di scarico, pannelli con isolamento acustico e attacchi acqua calda e fredda da diam. 1/2" e/o 3/4"- scarico acqua da mm 50-60 circa. Predisposizione per il collegamento a detersivi liquidi. Programmatore elettronico per personalizzare i programmi a qualsiasi tipo di lavaggio nonché di centrifuga a tre velocità (minimo 1200 giri) pertanto adatta a tutti i tipi di tessuti. Tensione di alimentazione 400 V. 3+N. Potenza totale (kw) 7,5.

### **ESSICCATOIO ELETTRICO/A GAS**

**caratteristiche:** Essiccatoio rotativo. Alimentazione a gas. Capacità Kg. 10/11. Struttura e cestello in acciaio inox. Cestello funzionante in senso orario ed antiorario Display elettronico. Selezione di temperatura. Possibilità di fare 2 carichi all'ora. Dim. cm. 700x750x1150h. circa. Possibilità di impostare temperatura e tempo di raffreddamento.

### **FRIGO-FREEZER**

**Fornitura e posa** di armadio frigorifero combinato 650 lt. Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304, fondo, cielo e schienale esterni in AISI 304. Dimensioni mm 750x800x2000h ca. Sbrinamento completamente automatico, spessore di isolamento 75 mm ca., piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304. Dotato di porte autochiudenti con fermoporta reversibili in utenza, dotate di guarnizione magnetica lungo tutto il perimetro.

Maniglia in acciaio senza sporgenze o giunzioni. Illuminazione interna. Completo di stampante HACCP e di accessori: griglie GN 2/1 e coppie di guide in acciaio inox. Temperatura di funzionamento -2/+ 8/10. Funzionamento ventilato. Potenza el. 3/4 Hp ca. Alimentazione elettrica 220/240 V (fase+ neutro).

### **PENSILE SCOLAPIATTI**

**Fornitura e posa** di pensile scolapiatti. Elemento realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 finitura tipo Scotch-Brite con uno spessore di 8/10. Dimensioni mm 1200x400x600h circa. Scolapiatti in tondino di acciaio inox AISI 304 estraibile per pulizia e dotato di suola forata. N. 2 porte scorrevoli a doppia parete estraibili in posizione centrale per la pulizia del vano. Pannelli dotati di pieghe salvamani su tutti i bordi.

### **COMBINATO MIXER + FRUSTA CAPACITÀ LT. 5**

Completo di gruppo motore.- Accessorio mixer da mm. 185 - accessorio frusta da mm. 185. Lunghezza totale mm. 550 circa. Potenza motore W 200 circa. Dotata di variatore di velocità da 0 a 9000 giri al minuto. Corredata di pulsante di sicurezza. Conforme alle normative C.E.  
COMPLETO DI ACCESSORI

### **BIRIDUTTORE**

Marchatura CE. - Struttura in acciaio inox con piedini antiscivolo. - Blocco testata fisso sul basamento. - Motore a doppia velocità non commutabile 230-400 V, dotato di sonda termica di protezione. - Classe di protezione IP 24D. Micro interruttore sul mozzo per innesto utensili.  
COMPLETO DI CARRELLO E ACCESSORI (grattugia, tritacarne, .....

### **CUTTER - MIXER LT.3,5 COMPLETO DI ACCESSORI**

**caratteristiche:** Apparecchiatura elettrica costruita con materiali solidi e con recipiente in acciaio inox 18/10 dotato di coperchio a tenuta stagna in materiale trasparente. Motore a due velocità 1500 e 3000 giri/minuto. Per tritare carne, spezie e verdure, preparazione di ogni tipo di salsa e passate e frantumazione di alimenti duri. Potenza totale 500 W. Tensione di aliment. 220 V.

### **Carrello di servizio a due ripiani**

Dimensioni mm 695x695x858; Struttura in tubo tondo di acciaio inox AISI 304. Piano d'appoggio in acciaio inox AISI 304 con bordi a doppia piegatura per maggiore robustezza. Dotato di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno munite di paracolpi in plastica. Tipo "Blanco".

### **Carrello di servizio a un ripiano rinforzato**

Dimensioni mm 695x695x858; Struttura in tubo tondo di acciaio inox AISI 304. Piano d'appoggio in acciaio inox AISI 304 con bordi a doppia piegatura per maggiore robustezza. Dotato di 4 ruote piroettanti di cui 2 con freno munite di paracolpi in plastica.

## INFORMAZIONI SUL COMMITTENTE

Stazione appaltante: COMUNE DI VENEZIA - C.F.00339370272  
Area: Sviluppo Organizzativo Risorse Umane e Sociale  
Settore: Formazione e Riqualificazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici  
Servizio: Bilancio, Gare e Contratti  
Indirizzo: S.Marco 4091 - 30194 Venezia  
PEC: [servizieducativi@pec.comune.venezia.it](mailto:servizieducativi@pec.comune.venezia.it)  
Dirigente: Lulzim Ajazi  
Responsabile di procedimento: Sabrina Favretto

## CONTATTI

Ruolo	Nominativo	Telefono	Mail
Resp.le	Sabrina Favretto	041 2748706	<a href="mailto:gare.educativo@comune.venezia.it">gare.educativo@comune.venezia.it</a>
Istruttore	Roberta Adranno	041 2748399	
Istruttore	Claudia Bontempelli	041 2748628	
Istruttore	Rita Rossi	041-2748799	

### 3 - Utilizzo degli elenchi

Gli elenchi saranno utilizzati come strumento di identificazione delle imprese qualificate a fornire i servizi sopra descritti per importi inferiori alla soglia comunitaria fino a € 139.000,00.=, IVA esclusa, ogni qualvolta vi siano i presupposti di legge per ricorrere all'esperienza della procedura di acquisto.

Si specifica che, in ragione dell'art. 1, comma 450 della L. 296/2006, è obbligo della Stazione Appaltante ricorrere al MePA laddove trattasi di acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a € 5.000,00.=. Pertanto, laddove l'importo dovesse essere in questi termini individuato, l'Amministrazione Comunale procederà all'espletamento della procedura sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione; l'abilitazione al MePA, in questo caso, sarà dunque fondamentale affinché le imprese si possano iscrivere all'albo fornitori per i servizi richiesti; diversamente la Stazione Appaltante non potrà trasmettere la richiesta di offerta (RDO) e quindi ricevere l'offerta economica.

Nello specifico, le imprese dovranno essere in possesso dell'abilitazione al MePA per la Categoria di Abilitazione denominata:

#### **"Beni – Piccoli e grandi elettrodomestici".**

Per ogni eventuale informazione è possibile contattare l'Area Sviluppo Organizzativo Risorse Umane e Sociale - Settore Formazione e Riqualificazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici al seguente indirizzo mail: [gare.educativo@comune.venezia.it](mailto:gare.educativo@comune.venezia.it)

In sede di affidamento verranno formalmente definiti, con le "Condizioni particolari di contratto", i contenuti dell'incarico, i termini, le condizioni di

consegna, le penali, le garanzie, in base alle esigenze dell'Amministrazione.

#### **4 - Modalità di iscrizione**

Gli operatori economici che intendono ottenere l'iscrizione all'elenco fornitori, presentando la propria richiesta **perentoriamente entro e non oltre le ore 10:00 del 30/12/2022**, devono indirizzare l'istanza, redatta su apposito modulo di iscrizione "Allegato A" e sottoscritta dal legale rappresentante, a:

COMUNE DI VENEZIA

Area Sviluppo Organizzativo Risorse Umane e Sociale

Settore Formazione e Riqualficazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici

S.Marco 4091 - 30194 Venezia

PEC: [servizieducativi@pec.comune.venezia.it](mailto:servizieducativi@pec.comune.venezia.it)

In essa dovranno essere riportati tutti i dati identificativi dell'operatore economico candidato (indicare il nominativo esatto con il quale la Ditta risulta iscritta o ha avviato la pratica d'iscrizione al MePA, nella Categoria di Abilitazione sopra citata), l'oggetto sociale, i relativi recapiti nonché tutte le notizie necessarie alla conoscenza del loro grado di organizzazione e dimensione.

Ai fini della formazione dell'elenco non saranno prese in considerazione le istanze pervenute successivamente alla scadenza del termine del presente avviso sul sito del Comune di Venezia [www.comune.venezia.it](http://www.comune.venezia.it)

Le istanze pervenute successivamente saranno inserite, se in regola con i requisiti richiesti, nel prossimo aggiornamento annuale.

Le istanze pervenute verranno inserite nell'elenco fornitori secondo il criterio dell'ordine di arrivo delle PEC.

Secondo questo ordine verranno richiesti, al bisogno, i preventivi tramite Trattativa Diretta nel MePA (laddove vi sia l'obbligo di ricordo al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, come da art. 1, comma 450 della L. 296/2006) e, in caso di urgenza al di fuori del MePA, rispettando il principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti, non consolidando rapporti solo con alcune imprese ma favorendo, anzi, la distribuzione delle opportunità degli operatori economici (Linee Guida n. 4, aggiornate con Delibera ANAC 206/2018).

#### **5 - Requisiti per l'iscrizione agli elenchi fornitori**

Possono partecipare gli operatori economici:

- che siano in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e alla L. 68/99;
- che operino in assenza della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001;
- che non si trovino nelle condizioni di esclusione previste dalla D.Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.;
- che siano iscritti nel Registro ditte della C.C.I.A.A. competente per territorio inerente all'attività oggetto del servizio;

- che siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori;
- che siano in possesso dell'abilitazione alla modifica degli impianti ai sensi del Decreto del ministero dello sviluppo economico 37/2008 in esecuzione del Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11- quaterdecies, comma 13, lettera a) della L. 248/2005;
- che siano in possesso dell'attestazione SOA ove previsto.

## **6 - Documentazione da allegare all'istanza**

I soggetti che intendono ottenere l'iscrizione all'elenco fornitori devono presentare:

- 1) istanza redatta su apposito modulo di iscrizione "Allegato A" e sottoscritta dal legale rappresentante;
- 2) iscrizione nel Registro ditte della C.C.I.A.A. competente per territorio inerente l'attività oggetto del servizio;
- 3) auto dichiarazione sostitutiva con allegata fotocopia del documento di identità e del codice fiscale del richiedente, redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso dei requisiti generali.
- 4) abilitazione alla modifica degli impianti ai sensi del Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37 in esecuzione del Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11- quaterdecies, comma 13, lettera a) della Legge n. 248 del 2005;
- 5) attestazione SOA ove previsto.

## **7 - Validità dell'iscrizione agli elenchi fornitori**

Le imprese rimangono iscritte nell'elenco fornitori fino a quando non interviene apposito provvedimento di cancellazione.

L'elenco avrà validità per il triennio 2021-2023.

Il Servizio Bilancio Gare e Contratti dell'Area Sviluppo Organizzativo Risorse Umane e Sociale - Settore Formazione e Riqualficazione del Personale, Servizi Ausiliari Educativi e Scolastici del Comune di Venezia provvederà **con cadenza annuale** al loro aggiornamento, salvo motivata esigenza.

L'**aggiornamento** comprenderà: iscrizione di nuove imprese; variazioni e/o integrazioni relative alle imprese già iscritte che non comportino un cambiamento tale da configurarsi come nuove iscrizioni; cancellazione di imprese già iscritte.

## **8 - Cancellazione dagli elenchi fornitori**

La cancellazione dall'albo fornitori dei soggetti iscritti ha luogo nel caso di:

- 1) perdita dei requisiti di iscrizione;
- 2) accertata grave inadempienza (reiterati ritardi non giustificati nella consegna, contestazioni al momento della consegna dei beni e delle prestazioni del servizio, etc.);
- 3) declinazione, per più di due volte, dell'invito a presentare offerta senza che siano fornite valide motivazioni alla rinuncia;
- 4) richiesta presentata dall'operatore economico di essere cancellato dall'albo fornitori.



La cancellazione è disposta con provvedimento dirigenziale e comunicata via PEC all'operatore economico entro trenta (30) giorni dalla data di adozione dello stesso.

L'operatore economico, nei cui confronti sia stato adottato il provvedimento di cancellazione, può chiedere di nuovo l'iscrizione (nel caso in cui la cancellazione sia stata disposta per effetto del punto 1, la richiesta potrà essere presentata solo previa dimostrazione di essere di nuovo in possesso dei requisiti). A ogni modo, il Comune di Venezia si riserva il diritto insindacabile di accogliere o meno l'istanza di reiscrizione.

Gli operatori economici che subiscono una qualsiasi variazione (indirizzo, telefono, variazione di ragione sociale, assetto societario, etc.) sono obbligati a darne comunicazione entro trenta (30) giorni dal suo verificarsi.

## **9 - Scelta del fornitore**

L'inclusione delle imprese nell'elenco fornitori non costituisce titolo per pretendere l'affidamento di lavori e l'Amministrazione non è in alcun modo vincolata nei confronti delle imprese stesse.

L'Amministrazione può rivolgersi anche ad imprese non iscritte nell'elenco.

L'Amministrazione, qualora nell'elenco non siano presenti o siano presenti in numero insufficiente imprese, potrà richiedere il preventivo di spesa alle ditte presenti nel mercato libero.

Secondo l'ordine dell'albo fornitori, verranno richiesti, al bisogno, i preventivi, rispettando il principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti.

## **10 - Modalità tecniche di svolgimento della fornitura**

L'Impresa è tenuta responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno e molestia che dovesse verificarsi a seguito delle operazioni di scarico, consegna, messa in opera, collaudo e ritiro dell'usato.

È a carico dell'impresa provvedere all'imballo, qualora necessario, a propria cura e spesa, che dovrà essere eseguito a regola d'arte, in modo da evitare qualsiasi danno si dovesse verificare durante il trasporto, resta quindi a carico dell'impresa la responsabilità nel caso si verificassero eventuali danni alla merce.

Il personale incaricato del trasporto non potrà abbandonare nei locali scolastici eventuali imballaggi utilizzati per il trasporto e dovrà provvedere al relativo smaltimento.

Qualsiasi articolo che venga consegnato in difformità rispetto a quelli offerti verrà rifiutato e ne verrà chiesta la sostituzione.

Le attrezzature da smaltire dovranno essere ritirate entro massimo 2 giorni dalla consegna della nuova attrezzatura.

Il prezzo proposto per la fornitura di tutti gli articoli deve essere comprensivo dei costi d'imballaggio, del trasporto, della consegna, del montaggio, dell'installazione, del collaudo, presso i locali, anche se dislocati su piani diversi, come indicato dal personale incaricato della ricezione del materiale, nonché ritiro e smaltimento dell'usato e degli imballaggi, l'assistenza e la manutenzione sino alla scadenza della garanzia.

## 11 - Avvertenze generali

All'istanza di iscrizione all'elenco fornitori non dovrà essere allegata alcuna offerta economica. Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale o para concorsuale e non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggio, ma ha il solo scopo di manifestare la conoscibilità dei singoli operatori economici che si rendono disponibili all'assunzione degli affidamenti delle forniture citate al punto 1 "Oggetto del provvedimento" ed il possesso dei requisiti richiesti.

## 12 - INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Le parti danno atto che è stato provveduto, in sede di procedura di gara per l'appalto in oggetto e in attuazione degli obblighi discendenti dal Regolamento UE 2016/679, a fornire l'informativa per i dati personali trattati nell'ambito del presente procedimento o in ulteriori documenti ad esso collegati, esclusivamente ai fini della conclusione della procedura di gara e del presente contratto e per gli adempimenti strettamente connessi alla gestione dello stesso;
2. le parti si impegnano a non comunicare i predetti dati personali a soggetti terzi, se non ai fini dell'esecuzione del contratto o nei casi espressamente previsti dalla legge, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali. In particolare il trattamento si svolgerà nel rispetto dei principi normati dall'art. 5 del regolamento Ue 2016/679 e dei diritti dell'interessato disciplinati nel Capo III dello stesso regolamento, garantendo, ai sensi dell'art. 32 del regolamento UE 2016/679, la loro sicurezza con adeguate misure di protezione al fine di ridurre i rischi di distruzione o perdita dei dati, della modifica, della divulgazione non autorizzata o dell'accesso accidentale o illegale. I trattamenti sono effettuati a cura delle persone fisiche autorizzate allo svolgimento delle relative procedure;
3. la stazione appaltante tratta i dati ad essa forniti per la gestione del contratto e l'esecuzione economica ed amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi. Con la sottoscrizione del presente contratto l'appaltatore acconsente espressamente alla diffusione dei dati conferiti, tramite il sito internet [www.comune.venezia.it](http://www.comune.venezia.it)

## 13 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

L'impresa affidataria accetta il "**Protocollo di legalità**" sottoscritto il 17/09/2019 tra la Regione Veneto, le Prefetture della Regione Veneto, l'ANCI Veneto e l'UPI Veneto scaricabile dal sito internet al link:

[www.comune.venezia.it/node/583](http://www.comune.venezia.it/node/583)

\*Il Dirigente  
- dott. Lulzim Ajazi -

---

\* Il presente documento risulta firmato digitalmente ai sensi del C.A.D. (D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.) ed è conservato nel sistema di gestione documentale del Comune di Venezia. L'eventuale copia del presente documento informatico viene resa ai sensi degli artt. 22, 23 e 23 ter del medesimo D.Lgs.